

DAFTAR PUSTAKA

- André O. Barel, Marc Paye, Howard I. Maibach. (2014). *Handbook of Cosmetic Science and Technology, Fourth Edition*.
- Aberoumand, A. (2011). A Review Article on Edible Pigments Properties and Sources as Natural Biocolorants in Foodstuff and Food Industry. *World J Dairy Food Sci*, 6(1): 71-78.
- Adliani, N. Z. (2012). Formulasi Lipstik menggunakan Zat Warna dari Ekstrak Kecombrang (*Etlingera elatior*). *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*, 1(2):87-94.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2008). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI tentang kosmetik No. HK.00.05.42.1018*. Jakarta, Indonesia.
- Badan Standar Nasional. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensorik (SNI) 01-2346-2006*. Badan Standarisasi Nasional, Indonesia.
- Baki, G., Alexander K. (2016). *Formulasi & Teknologi Kosmetik Vol. 3*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Balsam, M.S. (1972). *Cosmetic Science and Technology, Edisi Kedua*. New York City: John Willy and Son Inc.
- Bambang, P. H. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM: Yogyakarta.
- Cahyono, B. (2009). *Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Pustaka Mina.
- Chan, Henry. (2011). Give Me Some Lip : Anatomy of the Lip and Lip Care Technologies. *Presentation. SCC Midwest*.
<http://www.midwestscc.org/blog2/wp-content/uploads/presentations/Nov2011GiveMeSomeLip.pdf>, Diakses pada tanggal 20 Desember 2019.
- Darmawi A. W. (2011). Optimasi proses ekstraksi, pengaruh pH dan jenis cahaya terhadap aktivitas antioksidan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*).
<http://www.google.154com/url?space.library.uph.edu:8080/bitstream/123456789/241/1/capter%20> Diakses pada tanggal 22 Desember 2019.
- Djuanda, A. (2007). *Ilmu Penyakit Kulit dan Kelamin*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.

- Dwicahyani, U. (2019). Formulasi Sediaan Lipstik Ekstrak Kulit Buah Ruruhi (*Syzygium policephalum* Merr) Sebagai Pewarna. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, Vol 5.No.2 .
- Ekawati. (2015). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga sebagai Pewarna Alami pada Susu Kedelai dan Santan. *Agrotekbis* 3 (2): 198 – 205.
- Gani, A. (2010). *Mikrobiologi Sederhana*. Bandung: Penerbit Swabaya Media Utama.
- Gupta, C., Garg, A.P., Prakash, D., and Goyal. (2011). Microbes as Potential Source Of Biocolours. *Pharmacologyonline*, 2: 1309-1318.
- Handayani, P, A., Rahmawati, A. (2012). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan, Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang*.
- Hardjadinata, S. (2012). *Budidaya Buah Naga Super Red Secara Organic*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hayati, E. K. (2012). Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L): Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal Kimia* 6 (2), 138-147.
- Irawan, B. (2010). Peningkatan Mutu Minyak Nilam dengan Ekstraksi dan Destilasi pada Berbagai Komposisi Pelarut. *Tesis, Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia*.
- Irnawati I, Suryani S, Sari I. (2015). Variasi Lama Maserasi Daun Tanaman Jati (*Tectona grandis* Linn. F) dan Pemanfaatannya sebagai Pewarna Alami dalam Sediaan Lipsti. *Pharmauho Volume 1, No. 2, Hal. 18-22*,.
- Jaafar, A. (2009). Proximate Analysis of DragonFruit (*Hylecereus polyhizus*). *American Journal of Applied Sciences*. 6:1341-1346.
- Jahan-Parwar, B., Blackwell, K. (2011). Jahan-Parwar, B., Blackwell, K., 2011. Lips and Perioral Region Anatomy. Available from: <http://emedicine.medscape.com/article/835209-overview#a1> diakses pada 20 Desember 2019.
- Jamilah, B., Shu, C.E., Kharidah, M., Dzulkifly, M.A and Noranesan, A. (2011). Phyico-chemical characteristic of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. *International Food Research Journal* 18:279-286.
- Kanner, K. H. (2001). Betalains – A new class of dietary cationized antioxidants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, 5178–5185.

- Kartika, B., Hastuti P, dan W. Suapartono. (1988). Pedoman uji inderawi bahan pangan. *PAU Pangan dan Gizi UGM*.
- Koswara, S. (2011). *Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya*. Ebook Pangan.
- Kristanto. (2008). *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mahattanatawee. (2006). Total antioxidant activity and fiber content of select florida-grown tropical fruits. *Journal Agricultural and Food Chemistry*, 54, 7355-7363.
- Mitsui. (1997). *New Cosmetic Science*. Tokyo: Elsevier.
- Moskowitz, H. R. (2000). R&D Driven Product Evaluation in the Early Stage of Development. *Di dalam: Brody A. L. dan J. B. Lord. Developing New Foods for a Changing Marketplace*. CRC Press, Boca Raton.
- Mukaromah A.H, Maharani E.T. (2008). Identifikasi Zat Warna Rhodamine B Pada Lisptik Berwarna Merah. *Jurnal Ilmu Kesehatan, Vol. 1 No. 1 Program Studi DIII Analis Kesehatan Universitas Muhammadiyah*.
- Muliyawan, D. (2013). *A-Z Tentang Kosmetik*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Nadeau, W. (2013). Manfaat daging dan kulit buah naga untuk kecantikan. *Diunduh 05 Desember 2019*. [http://Manfaat daging dan kulit buah naga untuk untuk kecantikan_Manfaat buah dan daun.htm\(blog\)](http://Manfaat daging dan kulit buah naga untuk untuk kecantikan_Manfaat buah dan daun.htm(blog)).
- Naderi, N. G.-M. (2012). Characterization and quantification of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) betacyanin pigments extracted by two procedures. *Pertanika J. Trop. Agric. Sci.* 35, 33–40.
- Novi Yanti, Y. (2017). Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Antioksidan dalam Formulasi Sediaan Lotio. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(2), 166-172.
- Nurbaya, S., Putri W. D., Sofia M. E. (2018). Pengaruh Campuran Pelarut Aquades-Etanol Terhadap Karakteristik Ekstrak Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 19 No. 3*.
- Nurliyana, R., Syed, Z.I., Mustapha, S.K., Aisyah, M.R. dan Kamarul, R.K. (2010). Antioxidant Study of Pulp and Peel Dragon Fruits: a Comparative Study. *Int. Food Res. J.*, 17(2): 365-375.
- Nurrasyid, A. A. (2012). *Jurus Sukses Hasilkan buah Naga Kualitas Prima*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

- Nusa, P. (2011). *Research and development Penelitian dan pengembangan: suatu pengantar*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Pearce, E. C. (2009). *Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 445/MenKes/Permenkes/1998, . (n.d.). Tentang Bahan, Zat Warna, Substratum, Zat Pengawet dan Tabir Surya Pada Kosmetik.
- Pitojo, S., dan Zumiaty. (2009). *Pewarna Nabati Makanan, Cetakan Ke-5*. Yogyakarta: Kanisius.
- Puspawati, G.A.K.D., Ina, P.T., Wartini, I.M., dan Pudja, I.A.R.P. (2013). Ekstraksi Komponen Bioaktif Limbah Buah Lokal Berwarna sebagai Ekstrak Pewarna Alami Sehat. *Teknologi Pertanian Universitas Udayana*.
- Rahayu, S. (2014). *Budidaya Buah Naga Cepat Panen*. Jakarta: Infra Hijau.
- Ramadhani, A. (2013). *Panen Besar Buah Naga*. Jakarta: PT Mahadaya.
- Ravichandran, K., Nay, M., Adel, A., Ahmed, M., Anja, K., Heidi, R., & Zhenzhen, C. (2013). Impact of Processing of Red Beet on Betalain Content and. *ournal Food Research International Vol. 50 : 670-675*.
- Rawlins, E. A. (2003). *Bentley's Textbook of Pharmaceutics. Edisi Kedelapan belas*. London: Bailierre Tindall.
- Rebecca, O.P.S., A.N. Boyce, and S. Chandran. (2010). Pigment identification and antioxidant properties of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *African Journal of Biotechnology*, 9, (2010), 1450-1454.
- Risnawati, N., & Purba. (2012). Formulasi Lipstik Menggunakan Ekstrak Biji Coklat. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*,: 78-86.
- Rostamailis. (2005). *Penggunaan Kosmetik, Dasar Kecantikan dan Berbusana Yang Serasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rymbai, H., Sharma, R.R., and Srivasta, M. (2011). Bio-colorants and Its Implications in Health and Food Industry: A Review. *International Journal of Pharmacological Research*.
- Saati. (2009). Identifikasi Dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocareus costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut. *Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. JIPTUMMDPPM. UMM. Malang*.

- Simanjuntak, L. S. (2014). Ekstraksi pigmen betasianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia*, 3(2): 25-29.
- Sudjana. (1995). *Desain dan Analisis Eksperimen*. Bandung: PT Tarsito.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan (pendekatan kuantitatif, kualitatif, R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sutriani, L. (2008). Metode Ekstraksi. online at <http://medicafarma.blogspot.com/2008/11/ekstraksi>, diakses pada 10 Desember 2019 .
- Tranggono, R.I. dan Latifah, F. (2007). *Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Visalakshi, M., and Jawaharlal, M. (2013). Healthy Hues-Status and Implication in Industries – Brief Review. *Journal of Agriculture and Allied Sciences*, 3(2): 42-51.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Supermerah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2 No.1, 68 – 85.
- Wahyuni, T. (2017). *Pedoman Lengkap Budidaya Buah Naga Antigagal*. Yogyakarta: Zahara Pustaka.
- Wasitaatmadja. (1997). *Penuntun Kosmetik Medik*. Jakarta: UI-Press.
- Widjajanti, E., Regina T.P., dan Utomo, M. P. (2011). Pola Adsorpsi Zeolit Terhadap Pewarna Azo Metil Merah dan Metil Jingga. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*. hal K115-K122, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Winarsih, S. (2007). *Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Wu, L.C., Hsu, H.W., Chen, Y.C., Chiu, C.C., Lin, Y.I., and Ho, J.A. (2006). Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. *Food Chemistry*, 95: 319-327.
- Yanti, A. A. (2008). Kajian Media Tanam dan Kosentrasi BAP (Benzyl Amino Purin) Terhadap Pertumbuhan Stek Tanaman Buah Naga Daging Putih. *Tesis. Program Studi Agronomi. Universitas Sebelas Maret*.
- Yulyuswarni. (2018). Formulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami dalam Sediaan Lipstik. *Jurnal Analisis Kesehatan*, Vol. 7 No. 1.

